

# Bielertagblatt

Seit 1850 die Zeitung für Biel und das Seeland

Montag  
7. Dezember 2020  
CHF 4.30

www.bielertagblatt.ch

## Schule wird saniert

Der 2,5-Millionen-Kredit für die Schulhaus-Sanierung in Jens hat eine Mehrheit gefunden.

Region – Seite 3

## Angriff auf Schnegg

Bei den nächsten Wahlen des Regierungsrats will die Linke den Jurasitz holen.

Kanton Bern – Seiten 6 und 7

## FC Zürich im Aufwind

Die Ex-Bieler Benjamin Kololli und Antonio Marchesano siegen mit Zürich 4:0 gegen Lausanne.

Sport – Seite 17

# Aussortiert und weggeworfen

**Landwirtschaft** Krumm, verdreht und mehrbeinig: Zwei Seeländer Bauern erzählen davon, wie es für sie ist, wenn ihre Früchte und Gemüse wegen ihres Aussehens keinen Absatz finden.



Die Rüebli eines Seeländer Bauern sind nach der Natur gewachsen und nicht nach den Vorgaben des Handels. Deshalb bleiben sie in den Kisten liegen. PETER SAMUEL JAGGI

Sieben bis zehn Prozent seiner Kartoffel- und Rüebli-Ernte muss ein Seeländer Bauer jedes Jahr wieder zurücknehmen. Der Grund: Die Lebensmittel fallen durch die Raster der Grossverteiler. Ein anderer Seeländer Bauer berichtet von Kirschenarten, die im Detailhandel auf

einmal nicht mehr gefragt waren. Die beiden Bauern sind keine Einzelfälle.

Über 200 000 Tonnen Lebensmittel-ausschuss aus der Schweizer Landwirtschaft sind den strengen Normen geschuldet, die Branchenorganisationen und der Handel vorgeben. So enden ein-

wandfreie Lebensmittel tonnenweise als Tierfutter, in der Biogasanlage oder im Kehricht. Das Bundesamt für Umwelt hat die Daten von fünf Studien analysiert und kommt zum Schluss: 90 Prozent der Lebensmittelabfälle aus der Landwirtschaft wären vermeidbar.

Die Seeländerin Fabienne Perez wollte etwas dagegen unternehmen. Nach ihrer Aktion in den sozialen Medien sind zahlreiche Menschen auf den Hof gepilgert, um die krummen Rüebli und herzförmigen Kartoffeln des Bauern zu kaufen. *bjg – Region Seiten 2 und 3*

## KOMMENTAR

### Es fehlt an Wertschätzung



Brigitte Jeckelmann  
Redaktorin

Schweizer Haushalte werfen jedes Jahr eine Million Tonnen Lebensmittel in den Abfall. Die Hälfte davon wäre laut dem Bundesamt für Umwelt vermeidbar. Geringe Wertschätzung nennt das Bundesamt als einen der Hauptgründe. Essen ist also fast wertlos, es ist jederzeit im Überfluss vorhanden und billig oder noch billiger zu haben. Gleichzeitig soll es aber perfekt sein. Früchte und Gemüse müssen makellos sein in Form und Grösse. Denn sonst verschmähen sie die Konsumentinnen und Konsumenten, so die Meinung der Grossverteiler. Doch stimmt das wirklich? Ist ein solches Verhalten nicht vielmehr antrainiert? Wie soll die Kundschaft denn wählen, wenn sie keine wirkliche Wahl hat, in den Regalen eben vor allem – vermeintlich – perfekte Ware zu finden ist? Grossverteiler beweisen, dass sie auch anders können: Einige von ihnen haben nicht perfekt gewachsene Früchte und Gemüse im Angebot, dies aber nicht einmal in allen Filialen. Da ginge noch mehr, das würde dem Detailhandel gut anstehen. Das Thema Verschwendung von Lebensmitteln ist unter dem Begriff Foodwaste mittlerweile im Bewusstsein der Bevölkerung angekommen. Immer mehr, wenn auch immer noch zu wenige Menschen machen sich darüber Gedanken. Denn Lebensmittel wegzwerfen ist nicht nur ethisch bedenklich. Es belastet auch die Umwelt. Würde halb so viel Essen weggeworfen, hätte dies bis in zehn Jahren klare Effekte zur Folge, wie eine letztjährige Studie der ETH Zürich besagt. Treibhausgase würden um bis zu 15 Prozent abnehmen. Wer also weniger Lebensmittel wegwirft, schützt auch das Klima. Vor fünf Jahren hat die Schweiz die Agenda der Vereinten Nationen für eine nachhaltige Entwicklung mitunterzeichnet und sich verpflichtet, die Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen alle mitziehen, nicht nur die Konsumenten.

[bjeckelmann@bielertagblatt.ch](mailto:bjeckelmann@bielertagblatt.ch)

## Der Bundesrat hat den Kantonen ins Gewissen geredet

**Coronapandemie** Bundespräsidentin Simonetta Sommaruga und Gesundheitsminister Alain Berset haben am Samstag eine Videokonferenz mit mehreren Deutschschweizer Kantonen abgehalten. Es ging um zusätzliche Massnahmen gegen die Ausbreitung des Coronavirus. Es wird erwartet, dass diese Kantone in den nächsten Tagen ihre Vorgaben verschärfen. Bereits getan haben dies der Kanton Graubünden mit der

Schliessung der Restaurants und der Kanton Schaffhausen, der seit Mitternacht zahlreiche Institutionen und Lokale schliesst. Derweil gehen die Vorbereitungen für die Impfkation weiter. Das Bundesamt für Gesundheit rechnet mit dem Start Anfang Januar. Bis zu 70 000 Personen sollen pro Tag geimpft werden können. Bis im Sommer könnten dann sechs Millionen Menschen geimpft sein. *tg – Schweiz Seite 8*

## Eine Seniorin bleibt optimistisch

**Nidau** Die gebürtige Twannerin Lotti Hodler wohnt im Ruferheim in Nidau. Dort verbringt sie ihre Tage am liebsten mit malen, jassen und turnen. Der 87-jährigen ist es wichtig, ihren Hobbys nachzugehen – das sei besser, als ständig vor dem Fernseher zu sitzen. Um den Kontakt zu ihren Liebsten zu pflegen, greift sie in diesen Tagen öfters zum Telefon als sonst. *cst – Region Seite 4*

## Gastauftritt im Wembley? Biels Jens Hofer ist gespannt

**Fussball** Normalerweise kickt er mit dem FC Biel in der 1. Liga, doch alle paar Monate ist Jens Hofer auch auf der grossen europäischen Bühne unterwegs. Möglich machen dies seine liechtensteinischen Wurzeln. Seit 2014 hat der Abwehrspieler 22 Partien für die U21 und mittlerweile 10 für die A-Nationalmannschaft des Fürstentums bestritten. Im Rahmen der EM-Qualifikation stand Hofer im letzten Jahr unter anderem

zweimal Italien und einmal Griechenland gegenüber. Heute Abend werden die Gruppen der im März beginnenden WM-Qualifikation ausgelost. Im Interview erzählt der 23-jährige Seedorfer, welche Parteien ihm bisher besonders geblieben sind, ob er den Text der Nationalhymne kennt und welches Nationalteam er sich als nächsten Gegner wünscht. *leh – Sport Seite 15*

# Region

## Nachrichten

### LIGERZ

#### Ligerztunnel in der Nacht gesperrt

Der Ligerztunnel wird von heute auf morgen zwischen 22 und 5 Uhr für den Verkehr gesperrt. Währenddessen wird der Verkehr über Ligerz und Twann umgeleitet. Die elektromechanischen Ausrüstungen des Tunnels werden in dieser Nacht getestet und deren Verwaltungssystem aktualisiert. *mt*

### BIEL

#### Auf dem Gleis ausgerutscht

In der Nacht von Freitag auf Samstag ist ein Motorradfahrer beim Kreisel auf der Aebistrasse in Biel auf dem Gleis der BTI-Bahn ausgerutscht. Er zog sich Verletzungen zu und musste mit der Ambulanz in das Spitalzentrum gefahren werden. *asb*

### ORPUND

#### Kreditabrechnung für neuen Dorfplatz

Der Kredit für die Möblierung des Dorfplatzes Orpund schliesst mit 66 158 Franken ab. Der Gemeinderat hat beschlossen, die Mittel dafür der Spezialfinanzierung Mehrwertabschöpfung zu entnehmen. *mt*

### NIDAU

#### Samichlous vergibt Hess eine Rute

Der ausgewechselte Weihnachtsbaum-Schmuck von Nidau (siehe BT vom Samstag) erregt die Gemüter. Nun hat sich auch der Samichlous in die Debatte eingeschaltet: Seit diesem Wochenende hängt ein von ihm unterzeichneter Vers in der Tanne. Für die Aktion von Stadtpräsidentin Sandra Hess (FDP) vergibt der unbekannt Chlous eine Rute. *csf*

Den Vers finden Sie unter [www.bielertagblatt.ch/tanne](http://www.bielertagblatt.ch/tanne)

## Gratulationen

### LENGNAU

#### 85. Geburtstag

Heute kann Oskar Ochsenbein-Wyss am Veilchenweg 4 in Meisberg seinen 85. Geburtstag feiern. *mt*

Das BT gratuliert dem Jubilar ganz herzlich und wünscht ihm alles Gute.

# Ein Herz für herzförmige Kartoffeln und zweibeinige Rüebli

**Ernährung** Jedes Jahr landet tonnenweise Gemüse, das nicht den Normen der Grossverteiler entspricht, im Abfall. nicht einfach so hinnehmen – und hat eine Aktion in den sozialen Medien gestartet.

Brigitte Jeckelmann

Fabienne Perez macht sich Gedanken über ihr Essen. Denn ihr ist bewusst: Hierzulande leben wir im Luxus, anderswo auf der Welt herrscht Hunger. Fabienne Perez will nicht nur wissen, woher das Gemüse und die Früchte auf ihrem Teller stammen. Wichtig ist für sie ebenso, Lebensmittel wertzuschätzen. Verschwendet kommt für sie nicht infrage. Doch seit ihr Pferd im Pensionsstall eines Bauern im Seeland steht, und sie hinter die Kulissen der landwirtschaftlichen Produktion blickt, muss sie feststellen: Ein beträchtlicher Teil der Früchte und Gemüse schafft es gar nicht bis auf die Teller der Konsumentinnen und Konsumenten. Die Lebensmittel enden entweder als Futter für die Tiere, landen in der Biogasanlage oder schlimmstenfalls sogar im Kehricht.

Erst kürzlich ist sie dahinter gekommen, als sie auf dem Hof über dutzende Kisten mit Rüebli und Kartoffeln stolperte. Als der Bauer ihr erklärte, dass es sich dabei um Gemüse handelt, das der Zwischenhändler nicht akzeptierte, weil sie den Normen der Grossverteiler nicht entsprächen, war sie entsetzt: «Es kann doch nicht sein, dass einwandfreies Gemüse nur wegen seiner Form oder Grösse verschwendet wird.»

Doch genau das ist der Fall: Das Bundesamt für Umwelt hat im April letzten Jahres Zahlen aus fünf Studien über die Verschwendung von Lebensmitteln in der Schweiz veröffentlicht (siehe Infobox). Nun soll der Bundesrat einen Aktionsplan erarbeiten mit dem Ziel, Lebensmittelabfälle zu verringern. Die Schweiz hat sich im Rahmen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen dazu verpflichtet, diese bis in zehn Jahren pro Kopf zu halbieren.

#### Rüebli wie Wurzelmännchen

Fabienne Perez steht neben einem Stapel Kisten, greift in eine hinein und fischt eine herzförmige Kartoffel heraus. Sie findet das schön. Auch Bewohnerinnen und Bewohner des Pflege-

heims, in dem sie arbeitet, hätten sich sehr darüber gefreut, sagt sie. In anderen Kisten hat es Rüebli, manche sind krumm und verdreht und manche sehen aus wie Wurzelmännchen. «Mich fasziniert, welche Formen die Natur hervorbringt», sagt Fabienne Perez.

Der Bauer, in dessen Stall das Pferd von Fabienne Perez steht, weiss, was die Händler wollen. Deshalb sortiert er schon mal auf dem Feld gleich nach der Ernte das Gemüse mit den größeren Mängeln aus: Das können Risse sein, faule Stellen, ganz kleine oder übergrosse Exemplare. Auch Schorf auf der Schale wird nicht toleriert sowie minime Spuren von Schädlingen. Dann fährt der Bauer mit der Ernte zum Händler, der eine Qualitätsprüfung vornimmt. Fällt sie schlecht aus, «dann kann ich mit der Hälfte meiner Rüebli und Kartoffeln wieder nach Hause fahren», sagt der Landwirt, der seinen Namen nicht in der Zeitung lesen will. Er hält diese Qualitätsanforderungen für übermässig streng.

#### Eine Raupe im Salat reicht

Das sieht auch der Schweizer Bauernverband so. Mediensprecherin Sandra Helfenstein schreibt, heute kämen immer mehr Videosortiermaschinen zum Einsatz, die «gnadenlos alles aussortieren, was in irgendeiner Weise nicht den Vorgaben entspricht». Zum Teil werde die Ware gar nicht erst abgenommen, sondern dem Produzenten als Ganzes zurückgeschickt. Dies zum Beispiel, «wenn eine Raupe in einer Ladung Salat gefunden wurde».

Für den Schweizer Bauernverband sei es ein grosses Anliegen, dass die Normen überprüft und wo immer möglich angepasst werden. Dafür seien Gespräche zwischen Produzentenorganisationen, Zwischen- und Detailhändlern sowie dem Schweizer Bauernverband am Laufen. Helfenstein ist überzeugt: Je grösser die Toleranz bei der normalen Handelsware ist, desto weniger Lebensmittelverluste gebe es und desto mehr erhielten auch die Produkte einen angemessenen Preis. Die grosse Frage ist für sie: Wie tolerant ist die Kundschaft? Letztlich müsse die Ware gekauft werden, ansonsten falle der Foodwaste im Laden an.

#### Sie kamen in Scharen

Unterdessen bleibt das verschmähete Gemüse des Seeländer Bauern in den Kisten liegen. Insgesamt sieben Tonnen Rüebli waren es dieses Jahr, sagt er. Von jeder Ernte blieben durchschnittlich sieben bis zehn Prozent ungenutzt übrig.

Fabienne Perez will das nicht einfach hinnehmen. Sie hat deshalb eine Aktion auf Facebook gestartet. Scharweise seien die Menschen hergekommen, sagt sie. Der Bauer hat für seine zurückgewiesenen Rüebli und Kartoffeln keinen festen Preis verlangt. Die Menschen konnten geben, was in ihrem Ermessen lag. «Manche haben sogar noch mehr bezahlt, als ich im Handel bekommen hätte», sagt er.

Überhaupt sei er über die Freude der Besucherinnen und Besucher an seinem Gemüse er-



Fabienne Perez: «Es kann doch nicht sein, dass einwandfreies Gemüse verschwendet wird.»

## «Es war schön, Wertschätzung für meine Arbeit zu spüren.»

Seeländer Landwirt



Krumm statt bolzengerade: Fabienne Perez freut sich an der Vielfalt, die die Natur hervorbringt. BILDER: PETER SAMUEL JAGGI

staunt gewesen. «Viele haben nicht einmal gewusst, dass es auch krumme Rüebli gibt, geschweige denn herzförmige Kartoffeln.»

Das Zusammentreffen von Stadt und Land war für den Bauern ein Gewinn. Es habe Verständnis geschaffen für die Lebenswelten des anderen. Für jene Menschen, die ihr Essen nur aus dem Supermarkt kennen, sei der Besuch auf dem Hof ein Erlebnis gewesen. Der Landwirt sagt, er habe viele Fragen beantwortet und sich über das grosse Interesse gefreut. «Es war schön, die Wertschätzung für meine Arbeit zu spüren», sagt er.

Die Aktion auf Facebook war für ihn daher ein Erfolg, der Erlös

zweitrangig. Gewisse Verluste sind in seiner Jahresplanung mit einberechnet. Nur wenn aussergewöhnliche Wetterkapriolen die Ernte stärker beeinträchtigen als in durchschnittlichen Jahren, treffen ihn die strengen Qualitätsanforderungen auch in finanzieller Hinsicht.

#### Ein gemeinsamer Hofladen?

Die positive Erfahrung mit Fabienne Perez' Aktion auf Facebook hat dem Bauern einen neuen Impuls gegeben. Zusammen mit benachbarten Berufskollegen sei eine Idee entstanden: «Wir überlegen uns einen gemeinsamen Hofladen, in dem wir günstiges Gemüse anbieten, das es nicht bis in den Laden

schaft.» Der Bauer will die Grossverteiler nicht pauschal verurteilen. Schliesslich sind sie in der Regel Garanten für ein stabiles Einkommen. Doch es besteht unbestreitbar eine gewisse Abhängigkeit.

Das hat ein anderer Seeländer Landwirt diesen Sommer zu spüren bekommen. Auch er will anonym bleiben. Sein Fall: Ein Grossverteiler habe quasi von heute auf morgen mehrere Kirschensorten aus dem Sortiment gekippt. Doch gerade jene Sorten machen den Hauptteil der Kirschensorten aus, die der Seeländer Landwirt zieht. «Ich war erst ratlos», sagt er. Was hätte er denn tun sollen? Die Bäume ausreissen und durch andere ersetzen?

Reklame

**PIAGGIORAMA AG/SA**

IHR ZWEIRAD SPEZIALIST / VOTRE SPÉCIALISTE DEUX ROUES



Verresius-Strasse 16-18, 2502 Biel/Bienne, T 032 322 58 05

[www.piaggiorama.ch](http://www.piaggiorama.ch)

Das wollte die Seeländerin Fabienne Perez



## «Das ist moralisch nicht vertretbar»

**Kallnach Im «Gmüesgarte» in Bern verkauft Franziska Güder unter anderem Gemüse aus dem Seeland, das Grossverteiler verschmäht haben. Auch Früchte sind im Angebot.**

Franziska Güder ist auf einem Bauernhof in Kallnach aufgewachsen. Vor drei Jahren hat sie zusammen mit drei Freunden den «Gmüesgarte» in Bern gegründet. Im Laden in der Altstadt verkaufen und verschicken mittlerweile 14 Angestellte Früchte und Gemüse, die bei Grossverteilern keine Chance hatten. Heute arbeitet der «Gmüesgarte» mit über 30 Landwirtinnen und Landwirten zusammen, die meisten kommen aus dem Seeland.

**Franziska Güder, kürzlich haben Sie auf Facebook 800 Kilogramm Süsskartoffeln aus dem Seeland angeboten. Weshalb?**

**Franziska Güder:** Die Kartoffeln waren zu klein, hatten eine ausgefallene Form, waren gebrochen oder angeschnitten. Deshalb sind sie aus dem Raster der Grossverteiler gefallen. Der Landwirt hat sich bei uns gemeldet, weil es keinen Abnehmer gab. Wir haben die Süsskartoffeln natürlich gerne genommen.

**Sind noch welche da?**

Süsskartoffeln haben wir den ganzen Winter. Aber jene aus der Aktion sind verteilt, das ging sehr schnell. Süsskartoffeln sind beliebt bei den Kundinnen und Kunden. Und dass wir sie zu einem etwas günstigeren Preis



**Franziska Güder**  
Geschäftsführerin  
«Gmüesgarte»

anbieten, hilft mit, dass sie eines unserer fünf bestverkauften Produkte sind.

**Sie haben vor drei Jahren das Unternehmen Gmüesgarte gegründet. Warum?**

Ich bin auf einem Bauernhof in Kallnach aufgewachsen und war immer bei der Obsternte dabei. Zu Beginn haben wir die Äpfel mit einer Schablone gepflückt. Die, die dort nicht hineinpassten, kamen gar nicht in den Handel. Ich habe das nie verstanden und begreife es bis heute nicht. Meine Mutter hat deshalb schon früh auf Direktvermarktung gesetzt, sodass sie nicht vom Handel und den Normen abhängig war. Dieser Entscheid war wegweisend für mich und hat mich schliesslich zur Idee mit dem «Gmüesgarte» geführt. Für mich war schon als Kind klar: Jedes Lebensmittel sollte gleich viel Wert sein. Rein optische Kriterien sollten darauf keinen Einfluss haben. Das ist für mich moralisch nicht vertretbar. Dagegen wollte ich immer etwas unternehmen.

**Welche Bilanz ziehen Sie nach drei Jahren?**

Anfangs arbeiteten wir mit einer Handvoll Landwirtinnen und

Landwirten zusammen. Heute sind es über 30, ein Grossteil von ihnen stammt aus dem Seeland. Nach gut einem Jahr war der Laden in der Berner Altstadt stets gut besucht. Heute beschäftigen wir 14 Angestellte, vorwiegend in Teilzeit. Wir verkaufen neben frischen Früchten und Gemüse auch Suppen und Salate, packen Abo-Taschen ab und wir bereiten Apéroplatten vor. Mittlerweile sind wir im Raum Bern gut etabliert.

**Haben Sie auch herzförmige Kartoffeln im Angebot?**

Hin und wieder. Wir haben fast von jedem Produkt lustige Formen im Angebot: zweibeinige Karotten, Auberginen mit Nase. Diese einzigartigen Naturschönheiten sind besonders beliebt.

**Wie funktioniert die Zusammenarbeit mit den Landwirtinnen und Landwirten?**

Wir bezahlen ihnen für die Lebensmittel einen regulären Preis. Da wir aber ohne Zwischenhändler direkt an die Kundschaft gelangen, sind unsere Preise tiefer als im Detailhandel.

**Könnten Sie sich eine Filiale des «Gmüesgarte» in Biel vorstellen?**

Daran haben wir schon gedacht. Aber momentan müssen wir alle unsere Kräfte in die Bewältigung der Pandemie investieren. Dadurch, dass viel weniger Menschen in der Altstadt unterwegs sind, haben wir deutlich weniger Einnahmen.

Interview: Brigitte Jeckelmann

Link: [www.gmüesgarte.ch](http://www.gmüesgarte.ch)

### Zwei Drittel der Verluste vermeidbar

• In der Schweiz fallen jährlich **2,6 Millionen Tonnen** Lebensmittelverluste an. Mindestens zwei Drittel davon wären vermeidbar.

• Von den Nahrungsmitteln aus der **Schweizer Landwirtschaft werden fast 225 000 Tonnen** Frischsubstanz nicht ihrem eigentlichen Zweck zugeführt und enden als Lebensmittelverluste.

• Davon sind etwa **173 000 Tonnen Ernterückstände**, die unmittelbar oder nach Vergärung als Dünger oder Bodenverbesserer auf den Feldern ausgebracht werden.

• Weitere **49 500 Tonnen sind Ernterückstände oder Ernteausschuss**, die an Tiere verfüttert werden und damit im Kreislauf der Nahrungsmittelproduktion erhalten bleiben.

• Rund **1 Prozent der Abfälle, 2000 Tonnen**, werden in **Kehrichtverbrennungsanlagen** thermisch verwertet.

• Insgesamt liessen sich rund 90 Prozent der Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft – das sind **200 000 Tonnen – vermeiden**.

• Diese Lebensmittelverluste fallen **vor allem aufgrund geltender Industrienormen** nachgelagerter Branchen sowie technischer Bedingungen und unzuweckmässiger Lagerung an.

• Rechnet man die Warenkosten und geht vom gängigen Wert von rund drei Franken pro Kilogramm aus, entsteht der Landwirtschaft durch die vermeidbaren Lebensmittelverluste **ein Schaden von rund 600 Millionen Franken pro Jahr**. bjg

Quelle: Bundesamt für Umwelt

## Die Verantwortung nicht den Konsumenten zuschieben

Die Qualitätskriterien für Gemüse erarbeiten die Branchenverbände gemeinsam mit dem Handel. «Sie entstehen im Einvernehmen aller Partner», sagt Markus Waber, stellvertretender Direktor des Verbands schweizerischer Gemüseproduzenten. Man habe ein grundlegendes Interesse daran, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Waber verweist auf eine gute Planung des Anbaus sowie Abnahmeverträge, das würde helfen. Ein partnerschaftlicher Austausch zwischen Produzenten und dem Handel sei ebenso wichtig. Auch mit spontanen Aktionen könne man auf Überschüsse reagieren.

Im Seeland ist die Firma Schwab-Guillod AG in Müntschemier eines der grössten Unternehmen, das frisches Gemüse und Früchte an den Detailhandel weiterverkauft. Seniorchef Hans Schwab wehrt sich gegen den Vorwurf, die Regeln seien zu streng. Diese seien vorgegeben, daran sei nicht zu rütteln. Schwab findet diese auch gerechtfertigt, denn: «Die Konsumenten pflücken nur die beste Ware aus dem Regal, alles andere bleibt liegen.»

Für Josianne Walpen klingt das zu einfach. Man könne nicht alle Verantwortung den Konsumentinnen und Konsumenten zuschieben: «Der Detailhandel hat ihnen das Verhalten, stets das Perfekte zu wählen, auch ein Stück weit antrainiert.» Walpen findet, die Grossverteiler dürften ihr Angebot an nicht standardisierten Früchten und Gemüse ausweiten. Sie fordert weniger strikte Normen und einen kreativeren Umgang mit Lebensmit-

eln. Die Detailhändler sind der Ansicht, genügend gegen die Verschwendung von Essen zu tun. Aldi Schweiz führt nach Angaben der Medienstelle bereits Früchte und Gemüse in verschiedenen Qualitäts- und Preisklassen. Coop verweist auf die Eigenmarke «Ünique», mit der Früchte und Gemüse ausserhalb der Norm angeboten werden. Letztes Jahr habe man über 1000 Tonnen davon verkauft. Erhältlich sei «Ünique» in rund einem Drittel der Coop-Filialen. Auch unter der Marke Prix Garantie seien zu kleine, krumme und zu grosse Früchte und Gemüse zu einem günstigeren Preis im Angebot.

Lidl dagegen setzt auf knappe Bestellung von Frischware. Deshalb komme es vor, dass Früchte und Gemüse noch vor Ladenschluss ausverkauft seien. Das habe den Vorteil, dass praktisch nichts weggeworfen werden müsse, schreibt Mediensprecherin Corina Milz. Weiter beliefere Lidl Tafelorganisationen mit nicht verkauften Lebensmitteln, die nicht gekühlt werden müssen und etikettiere abgelaufene Ware zusätzlich zum Mindesthaltbarkeitsdatum noch mit dem Hinweis «oft länger gut».

Die Migros habe keine spezifische Linie, die auf krumme Früchte und Gemüse aufmerksam macht, schreibt die Unternehmenskommunikation der Migros Aare. Sie verkaufe jedoch weniger gleichmässig geformte oder besonders gross gewachsene Früchte und Gemüse unter dem Label M-Budget. Je nach Ernteverläufen nehme man aber auch unperfektes Gemüse ins Sortiment auf. bjg

## Ein dreifaches Ja für den Gemeinderat

**Jens Das Schulhaus in Jens kann saniert werden: Das Stimmvolk genehmigte den 2,5-Millionen-Kredit mit einer Zweidrittel-Mehrheit. Das sind weniger Ja-Stimmen als erwartet.**

Nur eine Woche nach den eidgenössischen Abstimmungen schritt das Stimmvolk in Jens erneut zur Urne. Alle drei Vorlagen wurden, wenn auch mit unterschiedlichen Mehrheiten, angenommen. Am wenigsten Zustimmung fand der Sanierungskredit von 2,5 Millionen Franken für das Schulhaus.

Das war nicht unbedingt zu erwarten. «Im Vorfeld der Abstimmung haben wir aus der Bevölkerung nichts gehört. Wir hatten extra Sprechstunden eingerichtet, um Fragen zu beantworten. Erschienen ist aber nur eine Person», sagt Gemeindepräsident Lienhard Marti am Sonntagnachmittag. Viele Nein-Stimmen seien wohl aus jenen Kreisen gekommen, die mit dem Dorf selber wenig zu tun haben. Die Personen wohnen und schlafen hier, arbeiten aber auswärts.

Der Gemeinderat will jetzt rasch die nächsten Schritte einleiten, damit die erste Etappe mit der Heizungssanierung im kommenden Sommer realisiert werden kann. «Wir werden die Finanzen genau im Auge behalten, bevor wir den Startschuss für die zweite Etappe geben», so Lienhard Marti.

Deutlicher angenommen wurden die beiden andern Vorlagen. Die Änderung der Gemeindeverfassung mit einer Aufweichung der Amtszeitbeschränkung wurde mit 72 Prozent gutgeheissen. Noch deutlicher war die Zustimmung beim Budget. Der Ja-Stimmenanteil lag bei 87 Prozent. 18 Stimmzettel wurden leer abgegeben. Sie dürften aus dem Nein-Lager der Schulhausvorlage stammen. H.K.

## Energie Service auf gutem Weg

**Biel** Im diesjährigen Vergleich von 100 Energieversorgungsunternehmen (EVU) in den Bereichen Energieeffizienz und erneuerbare Energien erreicht der Energie Service Biel (ESB) erneut einen Spitzenplatz. Zusammen mit fünf weiteren EVU erreiche man rund 85 Prozent der Ziele, wie einer Mitteilung des ESB zu entnehmen ist. Der Durchschnitt aller teilnehmenden Unternehmen liegt bei knapp über 50 Prozent.

Bestnoten erreicht der ESB in den Bereichen Unternehmensstrategie und Gewässerschutz. Im Einklang mit der Bieler Energiestrategie bietet er ausschliesslich Strom aus erneuerbaren Quellen an. Die Eigenproduktion stammt zum Grossteil aus den Wasserkraftwerken Brügg, Hagneck und Argessa (Region Leuk) und zertifiziertem Ökostrom aus dem Kleinwasserkraftwerk Taubenloch. In der Sparte Strom gebe es jedoch noch Verbesserungspotential, schreibt der ESB. Dazu gehöre die weitere Umstellung der Fahrzeugflotte auf ökologische Antriebssysteme. Im Bereich Wärme/Gas landete der ESB auf dem 9. Rang. Mit dem Beginn der Bauarbeiten für den Energieverbund Bielersee wird in diesem Winter ein wegweisender Schritt für ein weiteres wichtiges Projekt im Bereich Wärme getätigt. mt



**Dutzende Kisten** voller Rüebli und Kartoffeln stapeln sich auf dem Hof des Seeländer Bauern.

Das geht nicht so schnell. Also habe er kurzerhand auf Facebook einen Aufruf für Selbstpflücker gestartet. Die Kirschen verkaufte er für drei Franken das Kilogramm, die Menschen strömten nur so auf seinen Hof.

Auch er sagt, er habe viele gute Gespräche mit den Kundinnen und Kunden geführt, die meisten aus städtischem Gebiet. «Manche haben noch nie gesehen, wie Kirschen wachsen», sagt er. So konnte er die ganze Ernte verwerten. Unter dem Strich sei er sogar besser gefahren als üblich, denn den Lohn für die Erntehelfer konnte er sich sparen. Für ihn ist klar: «Nächstes Jahr mache ich es wieder so.»

## «Videomaschinen sortieren gnadenlos aus, was nicht den Vorgaben entspricht.»

Sandra Helfenstein,  
Mediensprecherin Schweizer  
Bauernverband